

SUMÁRIO

Prefeitura de Mauá - SP
Merendeira

LÍNGUA PORTUGUESA

Interpretação de textos curtos	1
Ortografia oficial; acentuação	6
Pontuação	10
Classes gramaticais	20
Concordância e regência.....	30
Pronomes (emprego/colocação)	36
Questões	41
Gabarito	50

MATEMÁTICA

Operações básicas.....	1
Múltiplos/divisores (MMC/MDC)	3
Frações e decimais (operações)	6
Porcentagem e proporções	13
Unidades e conversões	17
Figuras planas (perímetro/área)	21
Noções de volume.....	24
Sequências e padrões simples.....	31
Questões	33
Gabarito	41

SUMÁRIO

SUMÁRIO

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Boas práticas de manipulação de alimentos em ambiente escolar; segurança alimentar; higiene pessoal e de utensílios; preparo, porcionamento e conservação; controle de temperatura; noções de alergias e restrições alimentares; comunicação com equipe escolar	1
Lei Lucas (noções de primeiros socorros) no contexto escolar; Torna obrigatória a capacitação em noções básicas de primeiros socorros (Lei Lucas)	6
RDC nº 216, de 15 set. 2004.....	9
Boas Práticas para Serviços de Alimentação.....	19
RDC nº 275, de 21 out. 2002	22
Procedimentos Operacionais Padronizados e Listas de Verificação	23
Lei nº 13.722, de 4 out. 2018	26
Questões	27
Gabarito.....	31

SUMÁRIO



DIFERENÇA ENTRE COMPREENSÃO E INTERPRETAÇÃO

A compreensão e a interpretação de textos são habilidades interligadas, mas que apresentam diferenças claras e que devem ser reconhecidas para uma leitura eficaz, principalmente em contextos de provas e concursos públicos.

Compreensão refere-se à habilidade de entender o que o texto comunica de forma explícita. É a identificação do conteúdo que o autor apresenta de maneira direta, sem exigir do leitor um esforço de interpretação mais aprofundado. Ao compreender um texto, o leitor se concentra no significado das palavras, frases e parágrafos, buscando captar o sentido literal e objetivo daquilo que está sendo dito. Ou seja, a compreensão é o processo de absorver as informações que estão na superfície do texto, sem precisar buscar significados ocultos ou inferências.

Exemplo de compreensão:

Se o texto afirma: “Jorge era infeliz quando fumava”, a compreensão dessa frase nos leva a concluir apenas o que está claramente dito: Jorge, em determinado período de sua vida em que fumava, era uma pessoa infeliz.

Por outro lado, a **interpretação** envolve a leitura das entrelinhas, a busca por sentidos implícitos e o esforço para compreender o que não está diretamente expresso no texto. Essa habilidade requer do leitor uma análise mais profunda, considerando fatores como contexto, intenções do autor, experiências pessoais e conhecimentos prévios. A interpretação é a construção de significados que vão além das palavras literais, e isso pode envolver deduzir informações não explícitas, perceber ironias, analogias ou entender o subtexto de uma mensagem.

Exemplo de interpretação:

Voltando à frase “Jorge era infeliz quando fumava”, a interpretação permite deduzir que Jorge provavelmente parou de fumar e, com isso, encontrou a felicidade. Essa conclusão não está diretamente expressa, mas é sugerida pelo contexto e pelas implicações da frase.

Em resumo, a compreensão é o entendimento do que está no texto, enquanto a interpretação é a habilidade de extrair do texto o que ele não diz diretamente, mas sugere. Enquanto a compreensão requer uma leitura atenta e literal, a interpretação exige uma leitura crítica e analítica, na qual o leitor deve conectar ideias, fazer inferências e até questionar as intenções do autor.

Ter consciência dessas diferenças é fundamental para o sucesso em provas que avaliam a capacidade de lidar com textos, pois, muitas vezes, as questões irão exigir que o candidato saiba identificar informações explícitas e, em outras ocasiões, que ele demonstre a capacidade de interpretar significados mais profundos e complexos.

TIPOS DE LINGUAGEM

Para uma interpretação de textos eficaz, é fundamental entender os diferentes tipos de linguagem que podem ser empregados em um texto. Conhecer essas formas de expressão ajuda a identificar nuances e significados, o que torna a leitura e a interpretação mais precisas. Há três principais tipos de linguagem que costumam ser abordados nos estudos de Língua Portuguesa: a linguagem verbal, a linguagem não-verbal e a linguagem mista (ou híbrida).

► Linguagem Verbal

A linguagem verbal é aquela que utiliza as palavras como principal meio de comunicação. Pode ser apresentada de forma escrita ou oral, e é a mais comum nas interações humanas. É por meio da linguagem verbal que expressamos ideias, emoções, pensamentos e informações.

**OPERAÇÕES BÁSICAS**

As operações básicas da matemática são a fundação sobre a qual todo o conhecimento matemático é construído. Elas formam a base dos cálculos e são essenciais para a compreensão de conceitos mais avançados. A seguir, abordaremos as operações de adição, subtração, multiplicação e divisão, explorando suas definições e propriedades.

► Adição (+)

A adição é a operação que determina um número para representar a junção de quantidades.

Exemplo: $2 + 3 = 5$

No exemplo acima os números 2 e 3 são chamados de parcelas, e o número 5 é a soma.

Propriedades da Adição

▪ **Propriedade Comutativa:** A ordem dos números não altera o resultado.

$$a + b = b + a$$

Exemplo: $1 + 2 = 2 + 1$

▪ **Propriedade Associativa:** A maneira como os números são agrupados não altera o resultado.

$$(a + b) + c = a + (b + c)$$

Exemplo: $(1 + 2) + 3 = 1 + (2 + 3)$

▪ **Elemento Neutro:** O zero é o elemento neutro da adição, pois qualquer número somado a zero resulta no próprio número.

$$a + 0 = a = 0 + a$$

Exemplo: $0 + 3 = 3$

▪ **Fechamento:** A soma de dois números naturais é sempre um número natural.

► Subtração (-)

A subtração é a operação que determina um número para representar a diminuição de quantidades.

Exemplo: $5 - 4 = 1$

No exemplo acima o número 5 é chamado minuendo, o número 4 é o subtraendo e o número 1 é a diferença.

Propriedades da Subtração

▪ **Propriedade Não Comutativa:** A ordem dos números altera o resultado.

$$a - b \neq b - a$$

Exemplo: $5 - 2 \neq 2 - 5$

▪ **Propriedade Não Associativa:** A maneira como os números são agrupados altera o resultado.

$$(a - b) - c \neq a - (b - c)$$

Exemplo: $(6 - 4) - 1 \neq 6 - (4 - 1)$

▪ **Elemento Oposto:** Para cada número a , existe um número $-a$ tal que sua soma seja zero.

$$a + (-a) = 0$$



BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM AMBIENTE ESCOLAR

As boas práticas de manipulação de alimentos representam um conjunto de cuidados essenciais que devem ser adotados desde o contato inicial com os alimentos até o momento em que são servidos. Essas práticas têm como principal objetivo garantir que os alimentos sejam preparados e oferecidos de forma segura, preservando a saúde de quem os consome.

A manipulação correta dos alimentos reduz significativamente o risco de contaminações que podem causar doenças. Os alimentos podem ser contaminados por microrganismos invisíveis a olho nu, além de sujeiras, produtos químicos ou objetos estranhos. Quando não há atenção aos cuidados básicos, esses contaminantes podem se multiplicar rapidamente e provocar problemas de saúde, especialmente em crianças.

Um dos pontos mais importantes das boas práticas é a organização do ambiente onde os alimentos são preparados. O local deve estar sempre limpo, bem iluminado e arejado, com bancadas e superfícies livres de resíduos. A desorganização favorece acidentes e aumenta o risco de contaminação cruzada, que ocorre quando microrganismos passam de um alimento para outro, principalmente de alimentos crus para alimentos prontos para consumo.

Durante o manuseio, é fundamental manter a separação adequada entre alimentos crus e cozidos. Carnes, ovos e alimentos ainda não preparados devem ser mantidos afastados de alimentos prontos, como saladas, frutas já higienizadas e refeições prontas. O uso de utensílios diferentes para cada etapa do preparo também contribui para evitar a contaminação.

Outro cuidado essencial está relacionado ao tempo de exposição dos alimentos fora das condições adequadas. Alimentos não devem permanecer por longos períodos em temperatura ambiente, pois isso favorece a multiplicação de bactérias. Sempre que possível, os alimentos devem ser preparados o mais próximo possível do momento de consumo.

A atenção constante, o cuidado com cada etapa do preparo e o compromisso com a higiene fazem parte das boas práticas de manipulação. Esses cuidados devem ser adotados diariamente e de forma contínua, garantindo que os alimentos oferecidos sejam seguros, de qualidade e adequados ao consumo.

Segurança Alimentar

A segurança alimentar está relacionada ao cuidado em garantir que os alimentos oferecidos sejam seguros para o consumo, desde o momento em que são recebidos até o momento em que chegam ao prato. Um alimento seguro é aquele que não oferece riscos à saúde e mantém suas características de qualidade, como sabor, cheiro, textura e aparência adequados.

Para que a segurança alimentar seja mantida, é necessária atenção em todas as etapas do processo. Pequenas falhas podem comprometer o alimento e causar contaminações que nem sempre são percebidas imediatamente.

Entre os principais cuidados para garantir a segurança dos alimentos, destacam-se:

- Escolher alimentos de boa procedência, observando aparência, cheiro e condições das embalagens
- Conferir prazos de validade e não utilizar alimentos vencidos ou com sinais de deterioração
- Armazenar cada alimento no local adequado, respeitando se deve ficar em temperatura ambiente, refrigerado ou congelado
- Manter os alimentos protegidos de insetos, poeira e sujeiras

O recebimento dos alimentos é um momento importante e deve ser feito com atenção. Alimentos que chegam com embalagens rasgadas, estufadas, amassadas ou molhadas não devem ser utilizados. Produtos refrigerados ou congelados precisam chegar em temperatura adequada, sem sinais de descongelamento.